



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM –BREAD EMULSOFT H FICHA TECNICA

ENZYM- BREAD EMULSOFT H FICHA TECNICA

DESCRIPCION

ENZYM-BREAD EMULSOFT H

Enzym-Bread es una marca creada con la intención de mejorar los procesos tanto artesanales como industriales de la panificación. Enzym-bread es una marca innovadora en la elaboración de mejorantes que incluye en sus formulaciones enzimas especializadas que no ocasionan cambios organolépticos desagradables en el producto final.

Debido a que existen diferentes tipos de recetas para pan, no es posible tener un mejorante que llene totalmente los requisitos para usarse en todos los tipos de pan, por esta razón se han creado mejorantes especializados como Enzym-Bread Emulsoft H.

DESCRIPCION

Enzym-Bread Emulsoft H es un mejorante específicamente diseñado para pan dulce o bizcocho.

Su formulación contiene enzimas únicas que crean los resultados finales que se esperan para un pan artesanal sin importar el método de elaboración que se desea emplear., además son capaces de llevar a cabo la tarea de un emulsificante.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Guardar en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar.

PRESENTACION

Bolsas de 5 kg.

DOSIS

1% de Enzym-Bread Emulsoft H base harina

MODO DE EMPLEO.

Diluir la cantidad necesaria del mejorante en el agua que se empleara para crear la masa de pan. Antes de agregar cualquier ingrediente homogeneizar la mezcla. Posteriormente añadir los ingredientes a su preferencia.

**COLINA DEL YAQUI # 30 ESQ. COLINA DE LA ACORDADA
(ACCESO POR ACORDADA) Col. BOULEVARES
NAUCALPAN DE JUAREZ EDO. DE MEXICO. C.P. 53140
TEL / Fax (55) 55-60-25-58 Y (55) 53-63-82-41
e-mail distribuciones_biotecnologicas@hotmail.com**



Distribuciones
Biotecnológicas S.A de C.V.

ENZYM –BREAD EMULSOFT H FICHA TECNICA

BENEFICIOS:

**Incrementa la vida de
anaquel**

**No es necesario un
cambio en el método de
elaboración, no requiere
ningún cambio en la
receta empleada.**

**Se obtiene un
incremento de un 5% a
un 10% de volumen de
tamaño normal del
bizcocho**

**En ocasiones puede
reducirse el uso de avío,
disminuyendo los
porcentajes de adición
de grasa.**

**COLINA DEL YAQUI # 30 ESQ. COLINA DE LA ACORDADA
(ACCESO POR ACORDADA) Col. BOULEVARES
NAUCALPAN DE JUAREZ EDO. DE MEXICO. C.P. 53140
TEL / Fax (55) 55-60-25-58 Y (55) 53-63-82-41
e-mail distribuciones_biotecnologicas@hotmail.com**